Waris-Larmandier

Les Montchenevaux au Levant, Oger Grand Cru Blanc de Blancs

2014, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920219018

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ente in Champagner-Reduktion mit grünem Spargel und Morcheln

(Geflügel)

Wolfsbarsch mit Artischocken und Rouille-Mayonnaise

(Fisch)

Paté en croute

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.08.2023

Informationen zum Wein

Der *Les Montchenevaux au Levant* stammt von einer Einzellage in Oger. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in einer traditionellen 4.000 kg schweren Coquard-Presse gepresst. Für die Gärung wurde nur der Saft aus dem ersten Lauf verwendet. Es wurde spontan in 600-Liter-*demi-muids* aus dem Burgund vergoren und ausgebaut. Die malolaktische Gärung erfolgte spontan nach der alkoholischen Gärung. Der Ausbau *sur lattes* dauerte mindestens fünf Jahre. Die Flaschen wurden von Hand degorgiert und nicht dosiert.

Farbe

helles Goldgelb mit feinem Mousseux

Nase

Der *Les Montchenevaux au Levant* ist ein Champagner von reifem Traubenmaterial, das an reife gelbe Äpfel, Quitten, Pflaumen, Nektarinen und Orangen, aber auch an Dörrobst erinnert. Das Obst bringt ein wenig Fruchtester mit. Ergänzt wird der saftig reife Eindruck durch recht dunkel gebranntes Krokant, Tabak und Noten vom Holzausbau.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Champagner ebenfalls reif und ausladend, gleichzeitig seidig und rund. Die Säure wirkt hier zurückgenommen und reif, das Mundgefühl erinnert durchaus an Fruchtsaft. Insgesamt ist das ein weiniger, reifer und sinnlicher Schaumwein, was durch den dezenten Druck von 4,5 bar statt der üblichen 6 bar noch unterstrichen wird.